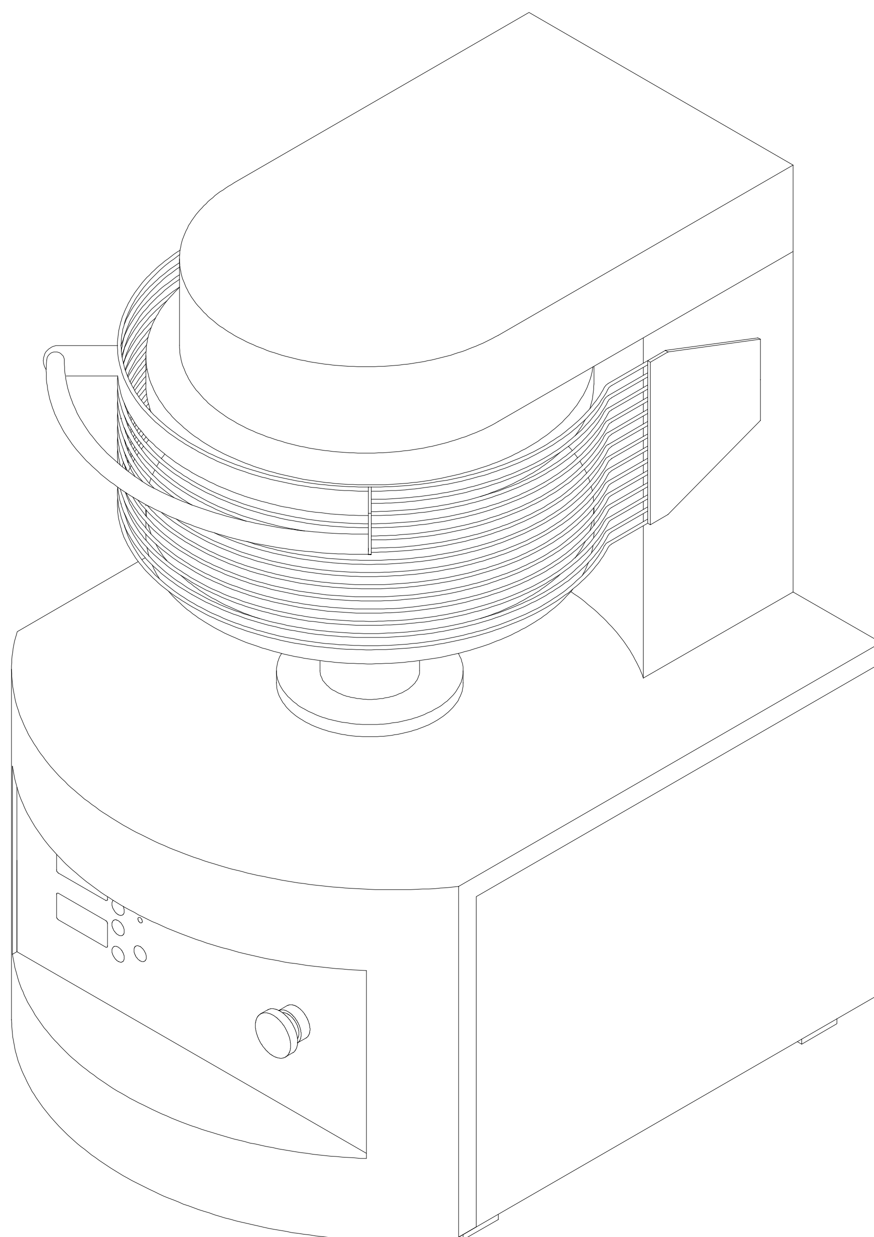
PIZZAFORM

FORMATRICE A CALDO PER PIZZE

ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE



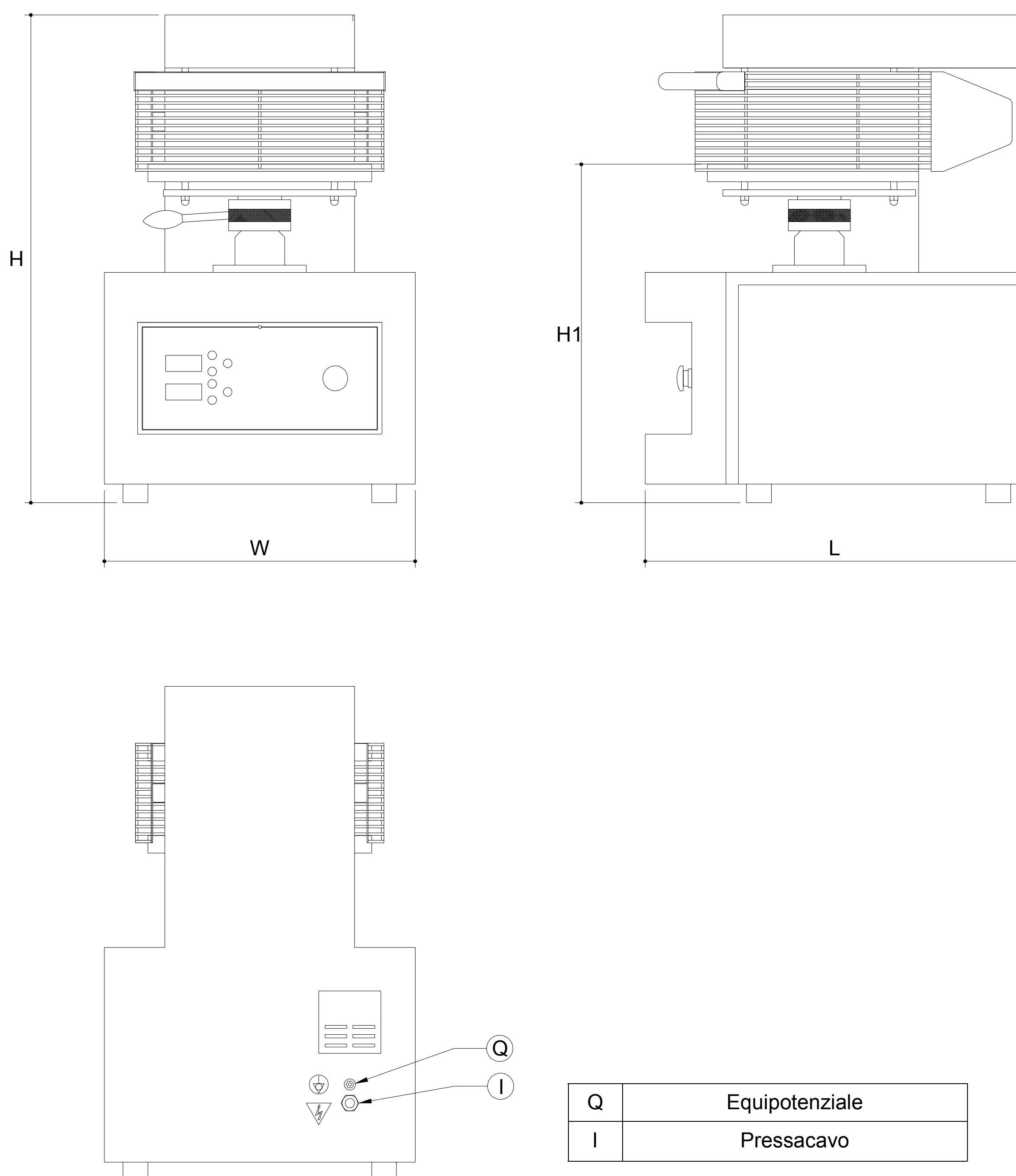
CE



Prima edizione, Febbraio 2006

Sommario

I. SCHEMA DI INSTALLAZIONE

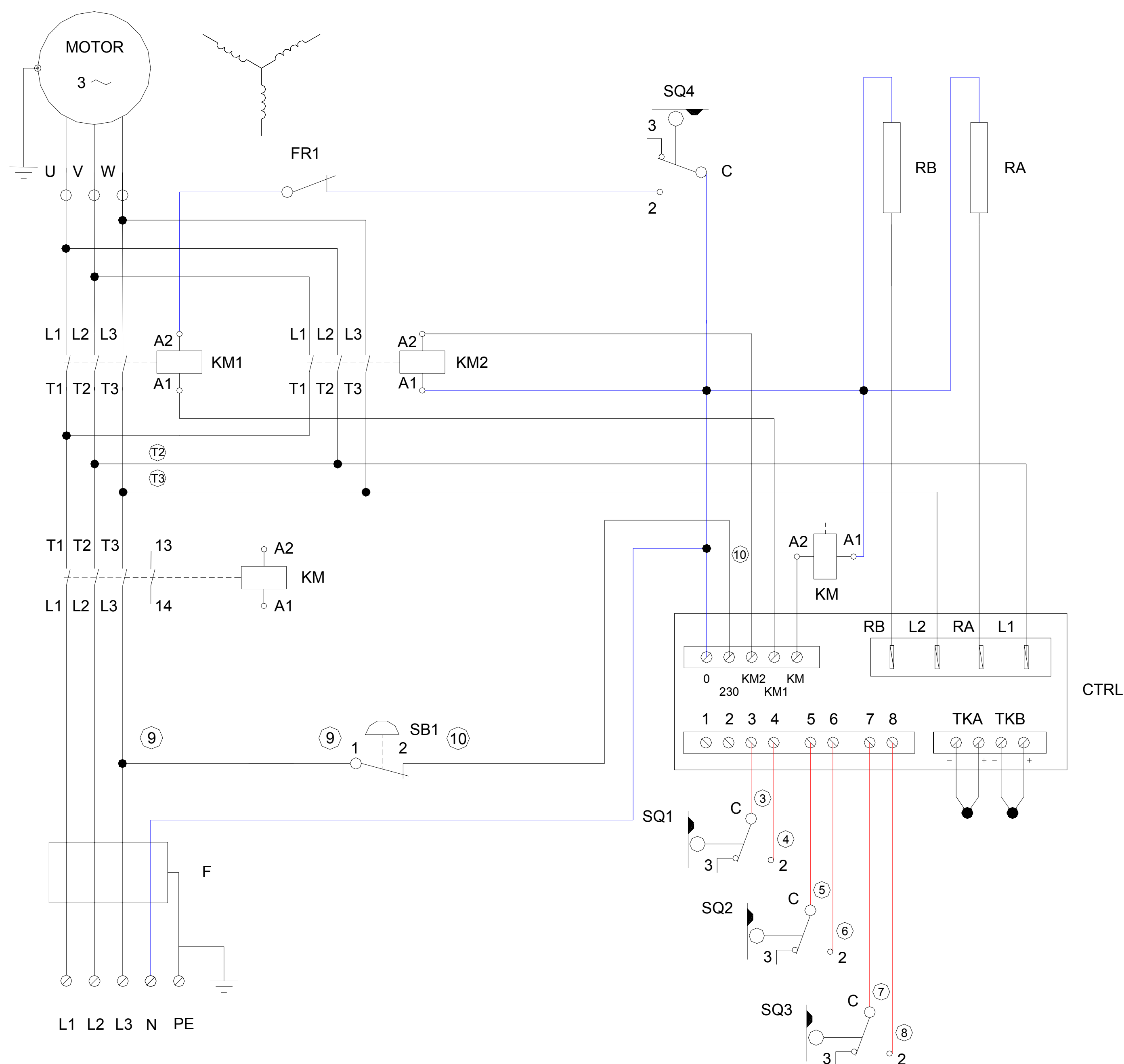


Q	Equipotenziale
I	Pressacavo

MODELLO	DIMENSIONI ESTERNE mm				PESO NETTO
	W	L	H	H1	Kg
PZF/30	500	610	770	550	143
PZF/35	500	610	770	550	147
PZF/40	550	710	845	600	186
PZF/45	550	710	845	600	191
PZF/50	550	710	845	600	196

II. SCHEMI ELETTRICI

1. Schema elettrico AC 3-N-400 50/60 Hz

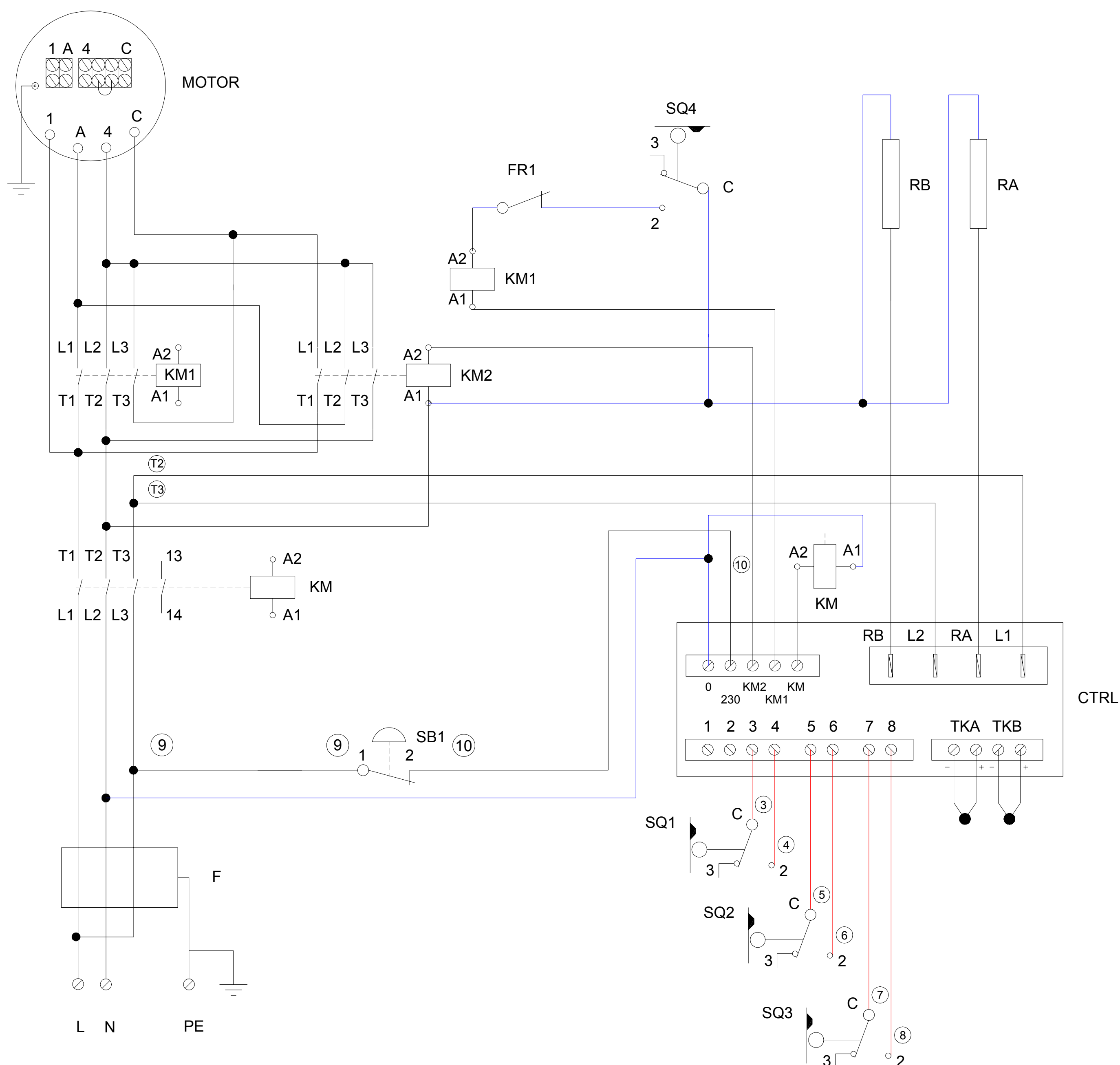


CTRL	Scheda di controllo	RB	Resistenza inferiore
KM	Teleruttore generale	RA	Resistenza superiore
KM1	Teleruttore di chiusura	SQU1	Microinterruttore sicurarezza
KM2	Teleruttore di apertura	SQU2	Microinterruttore chiusura
SB1	Pulsante OFF	SQU3	Microinterruttore apertura
FR	Protezione termica interna	SQU4	Microinterruttore sicurezza

2. Schema elettrico AC 3-230 50/60 Hz

CTRL	Scheda di controllo	RB	Resistenza inferiore
KM	Teleruttore generale	RA	Resistenza superiore
KM1	Teleruttore di chiusura	SQU1	Microinterruttore sicurarezza
KM2	Teleruttore di apertura	SQU2	Microinterruttore chiusura
SB1	Pulsante OFF	SQU3	Microinterruttore apertura
FR	Protezione termica interna	SQU4	Microinterruttore sicurezza

3. Schema elettrico AC 230 50/60 Hz



CTRL	Scheda di controllo	RB	Resistenza inferiore
KM	Teleruttore generale	RA	Resistenza superiore
KM1	Teleruttore di chiusura	SQU1	Microinterruttore sicurarezza
KM2	Teleruttore di apertura	SQU2	Microinterruttore chiusura
SB1	Pulsante OFF	SQU3	Microinterruttore apertura
FR	Protezione termica interna	SQU4	Microinterruttore sicurezza

4. Dati elettrici

MODELLO	VOLTAGGIO	ASSORBIMENTO Kw	AMPERE	CAVO DI ALLACCIAMENTO
PZF30	AC 230 V	3.8	17	3x2.5 mm²
	AC 3 230 V		16.5	4x2.5 mm²
	AC 3 N 400 V		8.5	5x1 mm²
PZF35	AC 230 V	3.8	17	3x2.5 mm²
	AC 3 230 V		16.5	4x2.5 mm²
	AC 3 N 400 V		8.5	5x1 mm²
PZF40	AC 230 V	5.2	24	3x2.5 mm²
	AC 3 230 V		23	4x2.5 mm²
	AC 3 N 400 V		12	5x1.5 mm²
PZF45	AC 230 V	6	27.5	3x4 mm²
	AC 3 230 V		26	4x4 mm²
	AC 3 N 400 V		11.5	5x1.5 mm²
PZF50	AC 230 V	6	27.5	3x4 mm²
	AC 3 230 V		26	4x4 mm²
	AC 3 N 400 V		11.5	5x1.5 mm²

N.B. Questi cavi possono essere usati solo se la loro lunghezza non supera 2 m tra il punto in cui il cavo o la sua protezione entra nell’apparecchio e l’entrata nella spina.

III. CARATTERISTICHE GENERALI

1. Descrizione apparecchiatura

Il presente manuale si riferisce ai diversi modelli di formatrici a caldo per pizza a controllo elettronico della serie **PIZZAFORM**.

Le caratteristiche generali di questa serie di macchine sono le seguenti:

- Telaio portante in ferro spessore 20 mm.
- Carrozzeria in acciaio inossidabile.
- Motore autofrenante con protezione termica incorporata.
- Piatti cromati a spessore con svasatura perimetrale.
- Controllo elettronico della temperatura e del tempo di contatto dei piatti.
- Dispositivi di sicurezza a norme CE.

Per avere le caratteristiche specifiche del proprio modello consultare la tabella dati tecnici (pagina 4).

2. Avvertenze generali

- Prima di utilizzare l'apparecchiatura, leggere attentamente questo manuale in quanto vi sono contenute importanti informazioni tecniche per la sicurezza durante l'installazione, l'uso e la manutenzione.
- Il manuale d'istruzioni deve essere conservato presso la ditta utilizzatrice e messo a disposizione di coloro che provvedono all'uso o alla manutenzione dell'apparecchiatura stessa.
- L'installazione dell'apparecchiatura deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato.
- La macchina è stata concepita per la spianatura di palline di pasta per pizza; ogni altro uso è da ritenersi improprio.
- L'apparecchiatura deve essere utilizzata solo da personale addestrato e deve essere sorvegliata durante il funzionamento.
- Durante l'uso le superfici dei piatti diventano calde, si raccomanda particolare prudenza.
- Almeno una volta l'anno è consigliabile sottoporre l'apparecchiatura ad un controllo, che deve essere effettuato da personale qualificato e autorizzato.
- Disattivare l'apparecchiatura in caso di guasto o cattivo funzionamento.
- Per eventuali riparazioni, rivolgersi esclusivamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedere l'utilizzo di ricambi originali.
- L'apparecchiatura non deve essere sottoposto a getti d'acqua diretti o a pressione.
- Il mancato rispetto di quanto sopra specificato può compromettere il corretto funzionamento dell'apparecchiatura e il conseguente decadimento di ogni forma di garanzia.

3. Salvaguardia dell'ambiente

Le nostre apparecchiature sono studiate per ottenere prestazioni e rendimenti ottimizzati.
Tuttavia per ridurre ulteriormente i consumi energetici si consiglia di evitare di usare per lungo tempo l'apparecchiatura a vuoto (per esempio effettuare il preriscaldamento solo mezz'ora prima dell'utilizzo).
Si consiglia inoltre di utilizzare per la pulizia dell'apparecchiatura prodotti aventi una biodegradabilità superiore al 90%.
Per quanto riguarda i materiali dell'imballo, sono tutti compatibili con l'ambiente e possono essere conservati senza pericolo o smaltiti negli appositi centri di smaltimento rifiuti.
Anche l'apparecchiatura alla fine del suo ciclo di vita può essere riciclata, essendo costituita per più del 90% da materiali metallici.
Evitate quindi di disperderla nell'ambiente.

IV. ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE

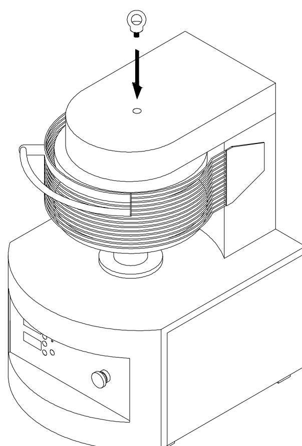
1. Prescrizioni di legge, regole tecniche e direttive

Durante l'installazione sono da osservare le seguenti prescrizioni:

- Norme di legge vigenti in materia.
- Regolamenti edilizi ed antincendio locali.
- Normative sugli impianti elettrici.
- Norme antinfortunistiche vigenti.

2. Posizionamento

Scaricare la macchina per mezzo di adeguate attrezzature meccaniche di sollevamento.
Sballare la macchina e togliere con cura la pellicola protettiva.
Qualora restassero residui di colla sulle superfici, eliminarle con un solvente adatto e non corrosivo.
Smaltire i resti dell'imballo seguendo le prescrizioni di legge vigenti in materia.
Controllare che la macchina sia in buono stato e non presenti vizi o rotture, in caso contrario avvisare la casa produttrice per le procedure da seguire.
La macchina dovrebbe essere posizionata sopra l'apposito supporto fornito dalla ditta, in quanto costruito in maniera adeguata alle sue caratteristiche.
Nel caso in cui venisse posta sopra un qualsiasi altro basamento, accertarsi che sia in bolla e che ne sopporti il peso (consultare la tabella dati tecnici pag.4).
Effettuare questa operazione con l'ausilio di adeguate attrezzature meccaniche di sollevamento, utilizzando il golfare in dotazione che deve essere avvitato sulla parte superiore della macchina dopo aver tolto il tappo di protezione.



3. Collegamento elettrico

Il collegamento elettrico deve essere eseguito esclusivamente da personale qualificato.
La targhetta dati tecnici , posta sul retro della macchina, contiene tutte le informazioni necessarie per un corretto allacciamento.
L'apparecchio deve essere collegato alla rete di alimentazione con un cavo del tipo H05 RN-F o superiore.
Per effettuare questa operazione togliere il pannello laterale sinistro della macchina, collegare il cavo alla morsettiera e fermarlo con l'apposito pressacavo situato sul retro del apparecchio stesso.
Collegare la macchina a terra ed inserirla nel circuito equipotenziale; il morsetto atto a tale scopo si trova sul retro della macchina, ed è contraddistinto dal simbolo internazionale ⏚ .
Installare a monte dell'apparecchio, nelle sue immediate vicinanze e in un luogo facilmente accessibile, un interruttore generale automatico magnetotermico differenziale onnipolare con un'apertura dei contatti di almeno 3 mm.

Il costruttore declina ogni responsabilità per il mancato rispetto di quanto sopra esposto.

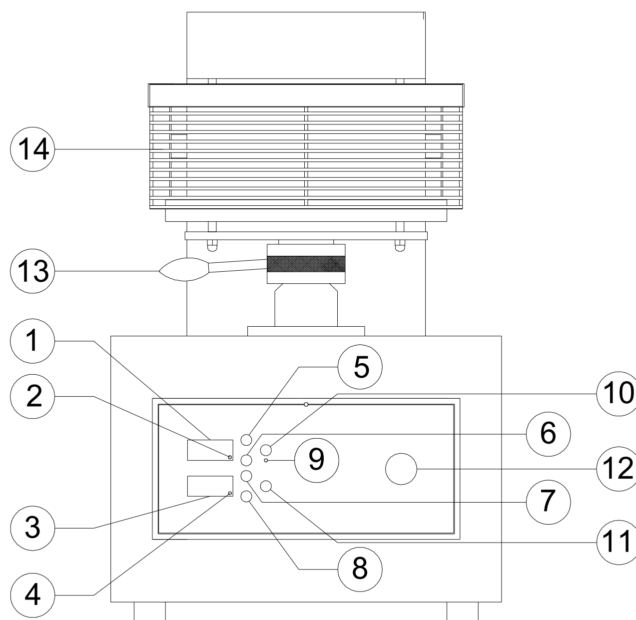
4. Verifica del funzionamento

Mettere in funzione la macchina seguendo le istruzioni presenti nel paragrafo "**Accensione,impostazione parametri, spegnimento**".
Verificare il corretto funzionamento di tutti i componenti elettrici, spiegando all'utente come utilizzare in maniera ottimale l'apparecchiatura e come effettuare le operazioni di ordinaria manutenzione e di pulizia.

V. ISTRUZIONI PER L'USO

1. Descrizione pannello comandi

Il pannello comandi, situato sulla parte anteriore della macchina, è così composto:



1.	Display	:	visualizza la temperatura reale e impostata del piatto superiore e il tempo di contatto dei piatti.
2.	Led display 1		indica l'accensione della resistenza del piatto superiore.
3.	Display	:	visualizza la temperatura reale e impostata del piatto inferiore.
4.	Led display 2		indica l'accensione della resistenza del piatto inferiore.
5.	Tasto +	:	aumenta la temperatura impostata del piatto superiore e il tempo di contatto dei piatti.
6.	Tasto -	:	diminuisce la temperatura impostata del piatto superiore e il tempo di contatto dei piatti.
7.	Tasto +	:	aumenta la temperatura impostata del piatto inferiore.
8.	Tasto -	:	diminuisce la temperatura impostata del piatto inferiore.
9.	Led TIMER		indica lo stato di impostazione del tempo di contatto.
10.	Tasto TIMER	:	visualizza sul display 1 il tempo di contatto dei piatti in secondi.
11.	Tasto ON/OFF	:	accende e spegne la macchina.
12.	Tasto OFF	:	spegne la macchina e interrompe la risalita del piatto inferiore in caso di emergenza.
13.	Leva regolazione	:	serve per variare la distanza dei due piatti e quindi lo spessore del disco di pasta; spostando la leva in senso antiorario lo spessore diminuisce, spostandola in senso orario lo spessore aumenta.
14.	Griglia di protezione	:	serve per evitare che si possano inserire corpi estranei fra i piatti; se si rilascia la protezione durante lo schiacciamento, il movimento del piatto inferiore viene istantaneamente interrotto e invertito.

2. Accensione, impostazione parametri, spegnimento

Sbloccare la macchina ruotando il pulsante STOP (12) in senso orario.
Accendere la macchina premendo il tasto ON/OFF (11).
Dopo alcuni secondi, il display (1) visualizza la temperatura del piatto superiore e il display (3) quella del piatto inferiore.
Per impostare la temperatura del piatto superiore premere indifferentemente il tasto (5) o (6); il display (1) incomincia a lampeggiare; premere il tasto (5) o (6) fino al raggiungimento della temperatura desiderata.
Per impostare la temperatura del piatto inferiore premere indifferentemente il tasto (7) o (8); il display (3) incomincia a lampeggiare; premere il tasto (7) o (8) fino al raggiungimento della temperatura desiderata.

N.B. La temperatura impostata al momento dello spegnimento della macchina, verrà automaticamente memorizzata e riproposta alla riaccensione successiva.

Per impostare il tempo di contatto dei piatti premere il tasto (10); il display (1) incomincia a lampeggiare e visualizza il tempo impostato; premere i tasto (5) e (6) fino al raggiungimento del tempo desiderato.

Attendere che i piatti raggiungano la temperatura impostata; quindi provare a schiacciare alcune palline variando la distanza dei piatti mediante la leva (13) fino a trovare lo spessore desiderato.
Lo schiacciamento avviene posizionando la pallina di pasta al centro del piatto inferiore e tenendo abbassata la griglia di protezione (14).
Quando il piatto inferiore sarà tornato nella posizione di partenza, si potrà alzare la griglia di protezione e togliere il disco di pasta facendo attenzione a non scottarsi sulle superfici dei piatti.

Trovate le regolazioni più idonee al tipo di pasta utilizzato, la macchina sarà pronta per lavorare.

Per spegnerla sarà sufficiente premere il tasto ON/OFF (11).

ATTENZIONE:

La griglia di protezione deve essere alzata solo quando il piatto inferiore ha finito il ciclo di schiacciamento ed è tornato nella posizione di partenza; se però si vuole anticipare la discesa del piatto inferiore per ridurre il diametro del disco di pasta alzare la griglia prima della fine del ciclo.

2. Prima accensione della macchina

Prima della consegna al cliente, la macchina viene collaudata presso le officine di costruzione sia sotto il profilo della funzionalità che della sicurezza.
Presso l'utilizzatore finale, all'atto del primo ciclo di avviamento, si raccomanda di innalzare la temperatura dei piatti fino ad un valore di 150 °C mantenendolo per almeno 1 ora.
In questa fase la macchina produrrà fumi e odori sgradevoli dovuti all'evaporazione dell'umidità contenuta nei materiali isolanti.
Tali fumi e odori scompariranno nei successivi cicli di funzionamento.

4. Consigli per l'uso

Consigliamo di impostare i termostati ad una temperatura di 150/160 °c e il timer su un tempo di contatto pari a 0.8 secondi (questi valori possono subire delle variazioni in base al tipo di pasta utilizzato dall'operatore, al suo grado di lievitazione e alla sua temperatura).
E' opportuno durante il primo ciclo di funzionamento ungere i piatti caldi con un sottile strato di olio d'oliva stendendolo con della carta; questa operazione serve per creare uno strato protettivo sui piatti che facilita lo scorrimento della pasta durante lo schiacciamento, e deve essere ripetuta ogni qual volta venga effettuata una pulizia a fondo dei piatti stessi.

E' INOLTRE FONDAMENTALE UTILIZZARE DELLA PASTA BEN LIEVITATA E NON FREDDA (TOGLIERE LA PASTA DAL FRIGO ALMENO DUE ORE PRIMA DI INIZIARE A LAVORARE) E DI POSIZIONARE LA PALLINA, LIEVEMENTE INFARINATA, ESATTAMENTE AL CENTRO DEL PIATTO INFERIORE.

5. Avvertenze

Alzando la griglia di protezione durante la risalita del piatto inferiore, il movimento si blocca e si inverte istantaneamente.
Nel caso in cui il piatto inferiore non riesca a completare l'azione di schiacciamento, a causa di pasta non lievitata o di qualche corpo estraneo posto fra i piatti, alzare subito la protezione per permettere l'inversione del movimento.

6. Funzione conta battute

Con la scheda in posizione OFF e la macchina alimentata, ovvero con il pulsante a fungo sbloccato, premendo il tasto (5) viene visualizzato per cinque secondi il numero di battute complessivo effettuato.
Il display (1) mostra le migliaia, mentre il display (3) unità.
Il contattore viene aggiornato ogni cinque battute.

VI. MANUTENZIONE

1. Pulizia e cura

Prima di effettuare operazioni di pulizia o manutenzione, interrompere l'alimentazione elettrica e aspettare che i piatti si raffreddino.

ATTENZIONE: non lavare l'apparecchiatura con getti d'acqua diretti o in pressione!

Pulire le parti esterne con un panno asciutto evitando l'uso di solventi o prodotti contenenti sostanze abrasive o clorate.
Fare attenzione a non graffiare i piatti nel caso in cui si debbano pulire da eventuali residui di pasta.
Nel caso in cui la macchina non venga utilizzata per lunghi periodi, disinserire l'alimentazione elettrica e passare sulle superfici in acciaio inox un panno di olio di vaselina per stendere un velo protettivo.

Tutti questi accorgimenti sono determinanti per la buona conservazione della macchina e la loro mancata osservanza potrebbe causare danni che esulano dalla garanzia!

2. Posizionamento componenti principali

Per accedere ai componenti elettrici togliere i pannelli laterali e il pannello frontale.

Prima di effettuare una qualsiasi di queste operazioni scollegare l'apparecchiatura dalla rete elettrica.

3. Risoluzione problemi

PROBLEMA	CAUSE	SOLUZIONE
La pasta si attacca sui piatti	La temperatura dei piatti è troppo bassa	Verificare la temperatura impostata sui termostati e se è il caso alzarla fino a 150°/160° c
La forma del disco di pasta non è perfettamente circolare	La pallina non è stata posizionata al centro del piatto. La forma della pallina non è sferica. La temperatura dei piatti è troppo bassa.	Posizionare la pallina al centro del piatto inferiore. Non alterare la forma sferica della pallina durante la manipolazione. Verificare la temperatura impostata sui termostati e se è il caso alzarla fino a 150°/160° c
Il disco di pasta si ritira dopo la schiacciatura	La pallina di pasta non è sufficientemente lievitata. La temperatura della pallina di pasta è troppo bassa.	Fare lievitare maggiormente la pasta collocandola in un luogo caldo.
Il disco di pasta non ha la dimensione desiderata	La regolazione dello spessore dei piatti non è corretta. La regolazione del timer non è corretta.	Diminuire o aumentare la distanza fra i piatti. Diminuire o aumentare il tempo di contatto dei piatti.
Si creano delle bolle sulla superficie della pizza durante la cottura	La lievitazione della pasta non è ottimale.	Forare il disco di pasta prima della farcitura con un forapasta.

4. Tabella errori

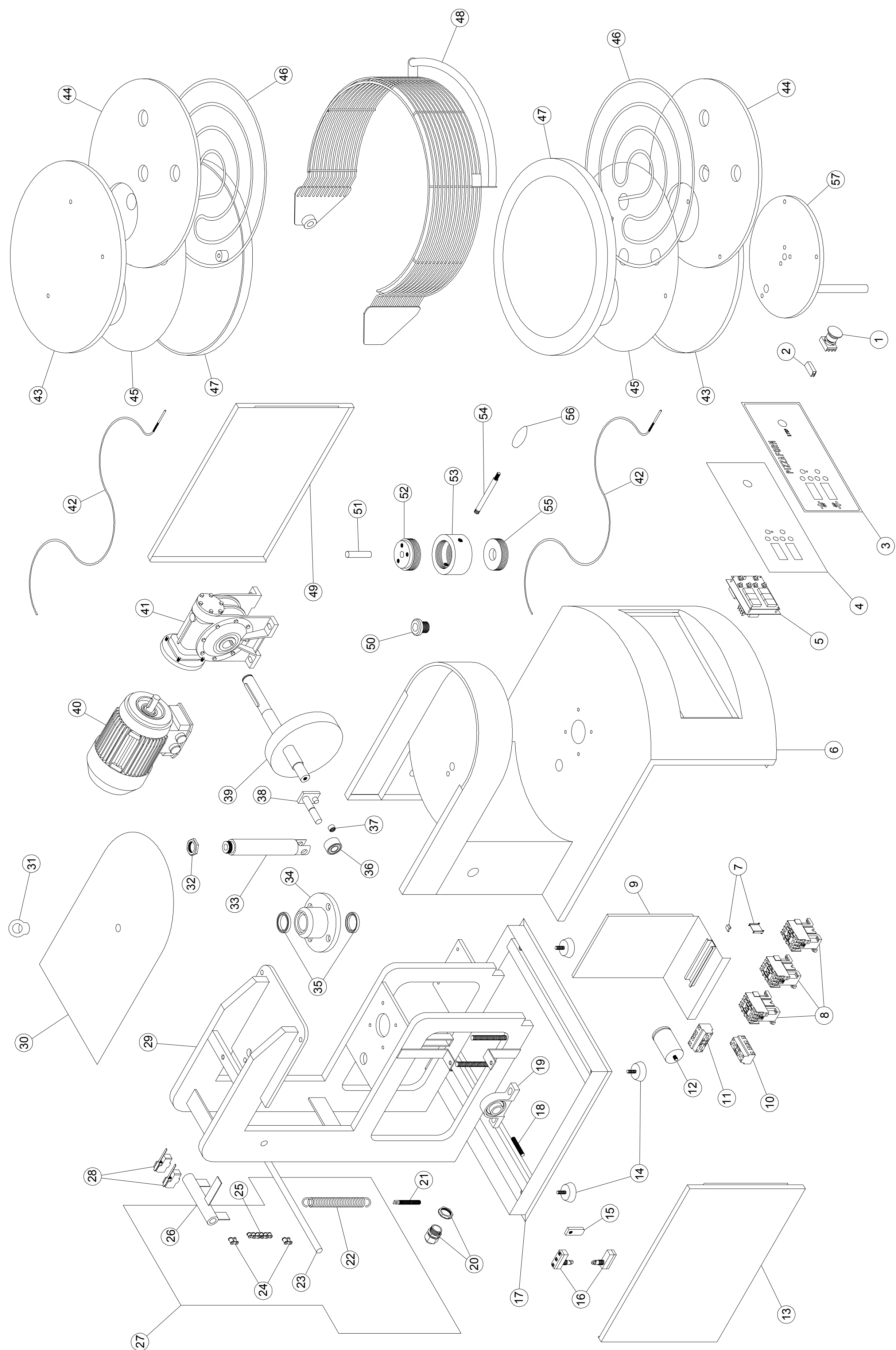
ERRORE	DESCRIZIONE
ERR (display 1) **rot** (display2)	Tempo di salita o discesa del motore superiore al tempo impostato di default. In questa modalità viene bloccata l'alimentazione alle resistenze e la movimentazione dei piatti. Per ripristinare le funzioni spegnere e riaccendere la macchina.
Err (display 1)	Termocopia piatto superiore guasta o scollegata. In questa modalità viene bloccata l'alimentazione alla resistenza, ma non la movimentazione dei piatti.
Err (display 2)	Termocopia piatto inferiore guasta o scollegata. In questa modalità viene bloccata l'alimentazione alla resistenza, ma non la movimentazione dei piatti.

5. Lista ricambi

Per l'identificazione del pezzo di ricambio fare riferimento all'esploso allegato.

NR	CODICE	DESCRIZIONE
1	91310385	Pulsante a fungo rosso
2	91310410	Contatto 1-0
3	91611510	Frontale comandi
5	91310260	Scheda elettronica
7	91310171	Interblocco meccanico
8	91310136	Teleruttore
10	91310231	Morsettiera trifase
11	91310231	Morsettiera trifase
12	91310361	Filtro antidisturbo 10 A PZF 30-35
12	91310362	Filtro antidisturbo 16 A PZF 40-45-50
14	91510130	Piedino regolabile
16	91310430	Microinterruttore a rotella
19	91410140	Supporto UCP 205
22	91710300	Molla protezione
28	91310420	Microinterruttore a levetta
35	91510120	Paraolio
36	91410121	Rullo NATR 17
37	91410130	Cuscinetto HK 1210
40	91411000	Motore monofase PZF 30-35
40	91411001	Motore monofase PZF 40-45-50
40	91411010	Motore trifase PZF 30-35
40	91411011	Motore trifase PZF 40-45-50
41	91411500	Riduttore PZF 30-35
41	91411501	Riduttore PZF 40-45-50
42	91310210	Sonda TCJ
46	91711080	Resistenza PZF 30
46	91711081	Resistenza PZF 35
46	91711082	Resistenza PZF 40
46	91711083	Resistenza PZF 45
46	91711084	Resistenza PZF 50
47	92410110	Piatto cromato PZF 30
47	92410111	Piatto cromato PZF 35
47	92410112	Piatto cromato PZF 40
47	92410113	Piatto cromato PZF 45
47	92410114	Piatto cromato PZF 50
56	91510040	Manopola regolazione

7. Esploso



INSTALLATO DALLA DITTA:	
DATA DI INSTALLAZIONE:	
CONTROLLO EFFETTUATO DA:	**DATA CONTROLLO:**

NOTE